National

取扱説明書

IH クッキングヒーター（家庭用）

品番 KZ-KM22A

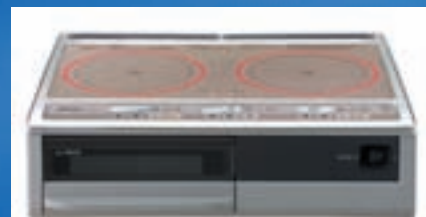
ALL METAL IH

保証書・設置工事説明書別添付

このたびは IH クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

■この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
特に「安全上のご注意」（10～11ページ）は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にお使いください。お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。

■保証書は、「お買い上げ日・お買い求め先」などの記入を確かめ、お買い求め先からお受け取りください。

■電気工事店または施工主より設置工事説明書を受け取り、設置工事完了後の確認項目をご確認ください。

上手に使って上手に節電

かんたんIHブック

ZY02-3713

毎日使うから…便利・清潔・快適に

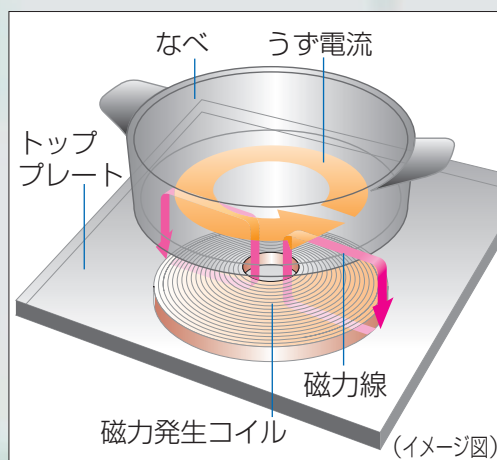
火を使わないから快適

● ふく射熱が少ないのでキッチンが快適。
また、直火がないので、立ち消えや引火の心配がありません。

右IHは金属製なべが使える オールメタル（ALL METAL）加熱方式

● 鉄やステンレスはもちろん、
アルミや銅の両手なべ・片手なべ・フライパンも使えます。
※形状・重さにより、火力が下がる場合があります。（☞ 9ページ）

毎日のお手入れのしやすさに配慮

● 汚れたらサッとふけるトッププレート。
吸・排気パネルは外して洗えます。
（☞ 26、27ページ）

IH加熱のしくみ

IH（電磁誘導加熱）で
なべ自体を発熱させます。

磁力発生コイルに電気が流れ、
磁力線が発生。
↓
なべを通るときにうず電流が発生。
↓
電流がなべの電気抵抗で熱に変わり、
なべが発熱。

もくじ

確認と ご注意

各部の名前 4
使えるなべは？ 6
安全上のご注意 10
使用上のお願い 12

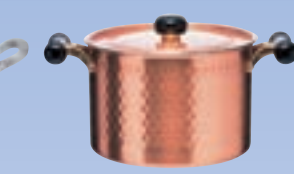
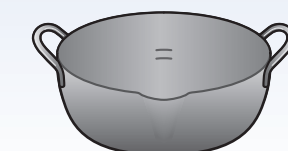
毎日の 使い方

基本の使い方 14
ゆでる・煮る・蒸す・温める・焼く・いためる
揚げる
IH調理のコツ 16
火力調節の目安／調理別のポイント
ロースターの使い方 22
ロースター調理のコツ 24
焼き加減・火力の目安／調理のポイント

長く 使うために

お手入れ 26
次の表示が出たら… 30
故障かな？ 32
保証とアフターサービス 34
仕様 35

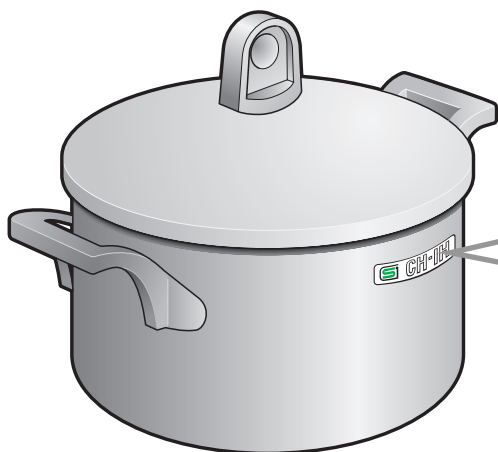
各部の名前

左IHヒーター
ゆでる
煮る
蒸す
焼く
いためる
タイマー付き。
3kW
たっぷりの湯を
早く沸かせます。
揚げる
揚げ物がカラッと揚がる
温度調節機能付き。
●左右同時には使えません。
右IHヒーター
ゆでる
煮る
蒸す
焼く
いためる
タイマー付き。
ALL METAL IH
●アルミ･銅なべが使えます。
ご注意
●アルミ･銅なべを使うときは、
トッププレートが高温になります。
揚げる
揚げ物がカラッと揚がる
温度調節機能付き。
●左右同時には
使えません。
吸･排気パネル
（2枚）
光るリング
●なべを置く位置、
使用中のヒーターが
一目でわかります。
高温注意ランプ
●トッププレートが熱くなると
各ヒーターに対応して点灯。
●電源を切っても、熱い間は点滅。
※加熱時間が短いときは、熱くなっても
点灯しない場合があります。
トッププレート（ガラス製）
トップフレーム
凸マーク（☆4か所）
●目の不自由な方のための、なべを中央に置く目安。
焼き網
電源スイッチ
電源ランプ
●電源が入ると点灯。
付属品
IH専用天ぷらなべ…1個
●煮物･いため物などには
使えません。
受け皿
ロースター
焼き魚など
●両面焼き。
●焼き魚が自動で
焼ける自動(オート)
調理付き。
●タイマー付き。
取っ手
扉
●外して洗えます。
（☞ 28ページ）
操作部
オールロック時に表示
揚げ物
左IHヒーター
ロースター
加熱ランプ
●各ヒーターが入ると点灯。
（☞ 14、22ページ）
揚げ物
右IHヒーター
いたずらや誤操作を
防ぎます
オールロック（チャイルドロック）
●すべての操作をロック。
■ロックするときや
解除するときは
電源スイッチを入れて
キーを3秒間押す。
●ヒーターを使用中はロック
できません。

使えるなべは？ 確認のしかた

新しく購入するとき

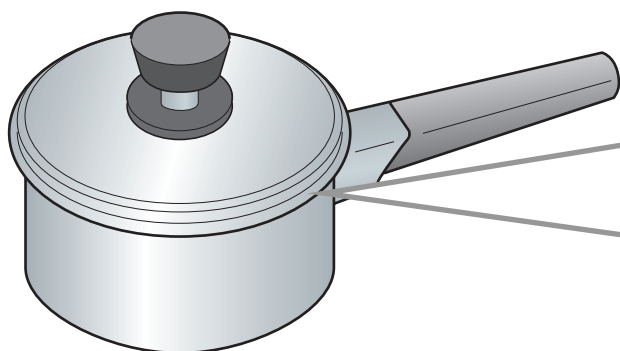
■ステンレスなべは

マークを確認！

CH·IH　I H

財団法人「製品安全協会」が認定したIHクッキングヒーター（200V）対応の商品です。

➡**左・右IHヒーターで使えます**

または
あっせんなべをお勧めします。
（同梱のチラシをご覧ください）

■アルミなべは

形状・重さに制約があります！

- なべの底径が15cm未満のもの、なべ底に約2mm以上の反り・脚があるもの、底が丸いものは使えません。
- 調理物と合わせて約700gに満たないものは、なべが動くことがあります。

➡詳しくは、9ページをご覧ください

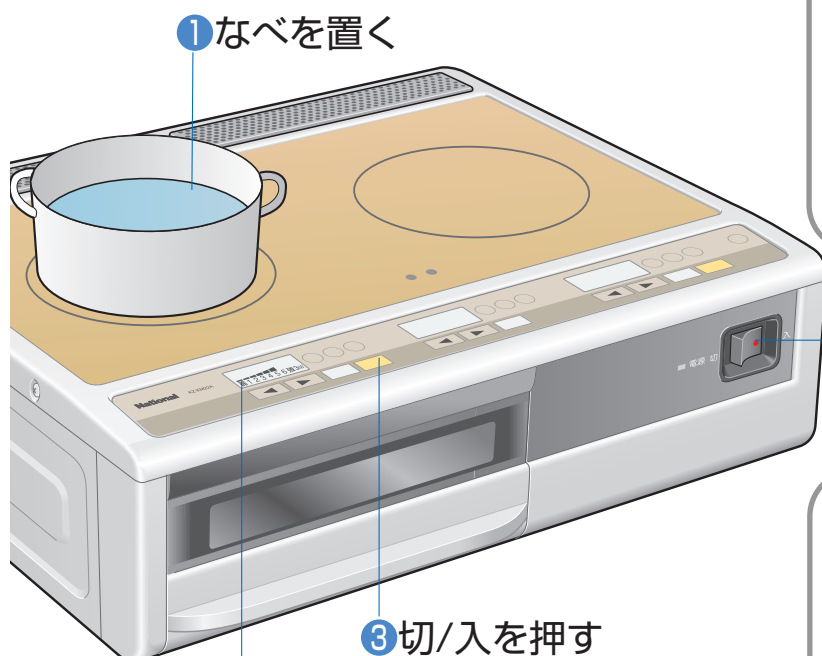
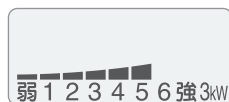
お手持ちのなべを確認するとき

❶なべを置く

❷電源スイッチを入れる

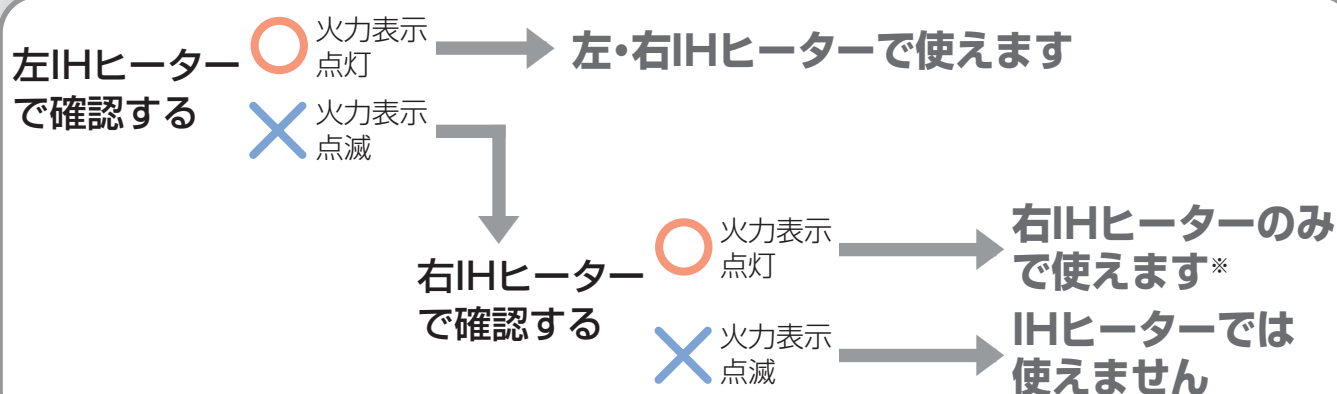
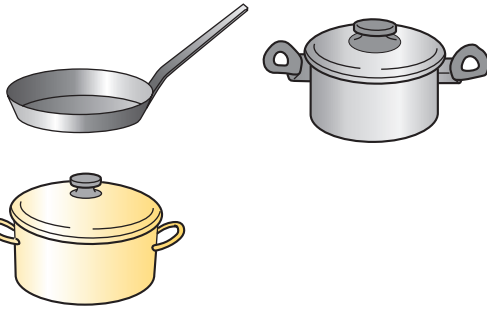
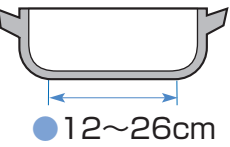
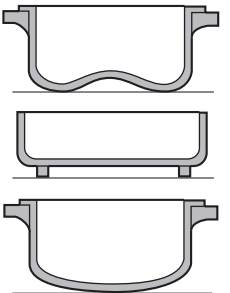
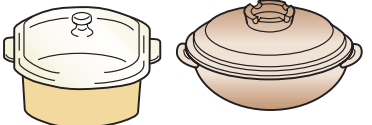
❸切/入を押す

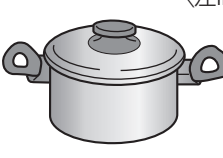
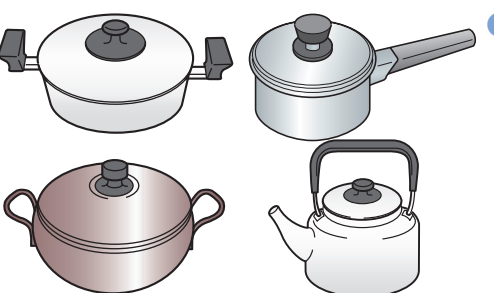
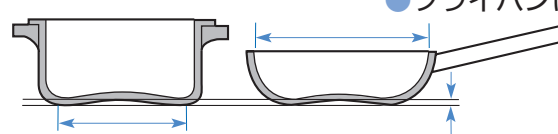
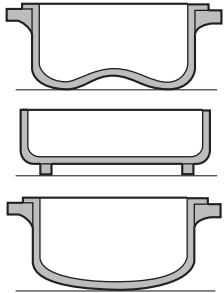
火力表示

弱 1 2 3 4 5 6 強 3kW

なべに…
水を入れて加熱してみる!

使えるなべは
火力表示が点灯
（加熱スタート）
●確認したら切る。

使えないなべは
火力表示が点滅
（1分後、表示が消え通電停止）

■確認手順

※形状・重さにより、火力が下がる場合があります。
（☞ 9ページ）

使えるなべは？ 見分け方のポイント

■左・右IHヒーターで使えるなべ

鉄
ホーロー
ステンレス

○

●有磁性ステンレス〈18-0〉
●ステンレス一層なべ〈18-8·18-10〉
●底の厚さが0.8mmを超えると、火力が弱くなったり加熱できないものがあります。
➡右IHヒーターで使う。
●ステンレス多層なべ
〈なべ底に磁石が付くもの〉

底の形状

○

●12～26cm

●平らで、トッププレートに密着する

×

●約4mm以上の反り・脚がある、底が丸い
●安全機能が正しく働きません。
●加熱できないことがあります。
●火力が弱くなります。

●底が薄過ぎる
（反ることがあります）

■使えないなべ

耐熱ガラス・土なべ

●土なべなどの陶磁器は「IH用」と表示されていても使わない
●形状などによっては、本製品が故障します。
●IHヒーターが高温になると、通電をコントロールして火力が弱くなり、うまく調理できません。

ご注意

ホーロー加工品について
●空焼きしたり、焦げ付かせたりしない。
●底面にホーロー加工をした魚焼器は使わない。
（底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します）

■右IHヒーターで使えるなべ

アルミ
多層なべ
銅

○

圧力なべ

多層なべ〈アルミや銅を挟んでいるもの〉〈左IHヒーターで火力が弱くなるもの〉

両手なべ・片手なべ・やかん

●いためもの・空焼きは避ける
（なべ底が変形しやすくなります）

フライパン・卵焼き器

●底が厚いアルミ鋳造品または、内側の反りが約2mm未満のもの

➡あっせんの「アルミフライパン」「アルミ卵焼き器」または、ティファール製（口径24cm以上）のフライパンなどをお勧めします。（2004年9月現在）

底の形状

○

●フライパンは口径24cm以上
●口径が大きいものほど放熱するため、火力は弱くなります。

●なべは底径15～26cm
底径が小さいと
●高温検知が働いて、通電を停止することがあります。
●火力が弱くなります。

●内側の反りは約2mm未満
●底が薄いものは、平らでも、空焼きすると底が外側に反ります。
（動いて火力が弱くなることがあります）

×

●約2mm以上の反り・脚がある、底が丸い
●安全機能が正しく働きません。
●加熱できないことがあります。
●火力が弱くなります。

重さ（目安）

●調理物と合わせて約700g以上
●軽いとなべが動くことがあります。

安全上のご注意 必ずお読みください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを、説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告 「死亡や重傷などを負う可能性が想定される」内容です。	「傷害や物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を区分して、説明しています。

してはいけない「禁止」内容です。	必ず実行していただく「強制」内容です。

火災、やけど爆発、感電などを防ぐために…

揚げ物をするときは次のことを必ず守る

- そばを離れない。
- 左・右IHヒーターの 揚げ物切/入 キーで調理する。
- なべの底は、反ったり変形していないこと。

いため物・焼き物をするときは…

- そばを離れない。
- 加熱しすぎない。(予熱の火力は弱めにする)
  (少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火します)

右IHヒーターでアルミなべを使うと高温になります

- 使用中や使用後は、触れない。
  (高温注意ランプ点灯・点滅時は、特に注意)

トッププレート(ガラス製)には…

- カセットコンロ・ボンベ・缶詰などを置かない。
  (誤って加熱すると爆発します)
- 強い衝撃(上に乗ったり、物を落とすなど)を与えない。
  ➡ひびが入ったり、割れたら、手を触れずに電源スイッチとご家庭の電源ブレーカーを切り、すぐに修理依頼をする。

IHクッキングヒーターは…

- 可燃物を近づけない。
- 水をかけない。
- 取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない。
- 吸・排気パネルに、ピンや針金など金属製の物を入れない。
- 分解・修理・改造をしない。
  ➡修理は、お買い求め先にご相談を。

電源プラグ・コード…

- 破損するようなことはしない。
  (傷付ける・無理に曲げる・ねじる・引っ張る・束ねるなど)
  ➡修理は、お買い求め先にご相談を。
- ぬれた手で抜き差ししない。
- プラグは根元まで確実に差し込む。
- プラグのほこりなどは定期的に取る。

電源スイッチ

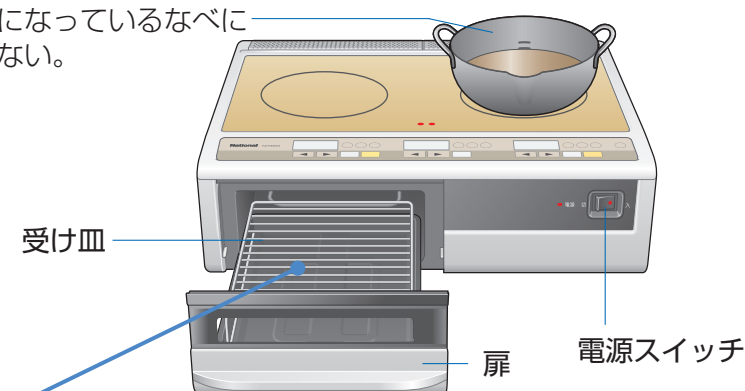
- 使用後は必ず切る。

発火、やけど、けがなどを防ぐために…

注意

揚げ物をするとき(発火・やけどに注意!)

- 油煙が多く出たら、すぐに電源スイッチを切る。
  (加熱を続けると、発火します)
- 油の飛び散りに注意する。

- 他の機器(ガスコンロなど)で、あらかじめ加熱した油を使わない。
  (「油温度制御装置」が正しく働かず、発火の原因になります)
- 高温になっているなべに触れない。

ロースター部(中の物が燃えないように注意!)

- 受け皿には、水を入れる。
- 使用後はお手入れする。(調理物・脂分を残さない)

- そばを離れたり、必要以上に加熱しない。

万一、発火したら…

❶電源スイッチを切る。

❷吸・排気パネルをぬれたタオルでふさぐ。
(このとき、扉の周囲から煙が出ます)

❸ご家庭のブレーカーを切る。

次のことは、しない

- ロースターの扉(ガラス面)に、水をかけない。(割れることがあります)
- 炎が消えるまで、扉は引き出さない。(空気が入り、炎が大きくなります)

次の点もご注意ください

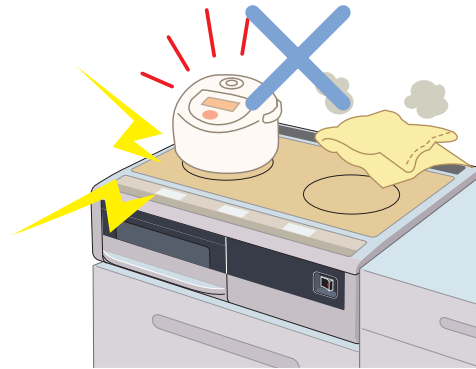
- アルミ箔なべ・レトルトパックや、アルミ箔・金属製スプーンなどなべ以外の物は載せない。
  (破裂してけがをしたり、赤熱してやけどの原因になります)
- なべを不安定な状態にしない。(落下すると、けが・やけどにつながります)
- 本体の前に物を置かない。(火災につながります)
- 使用中・使用後しばらくは、ロースターの扉など高温部に触れない。
  (やけどの原因になります)

- 心臓用ペースメーカーをお使いの方は、医師にご相談ください。
  (本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります)

使用上のお願い

IH ヒーターを使うとき（全般）

■トッププレートの上で、電磁誘導加熱の調理機器を使わない

●IHジャー炊飯器など。
（磁力線により、IHクッキングヒーターが故障します）

■使用中は磁力線が出るため、磁気に弱いものを近づけない

●ラジオ・テレビ・補聴器など。
（雑音が入ります）
●カセットテープ・自動改札用定期券・キャッシュカード類など。
（記録が消えたり、壊れます）

■吸・排気パネルの上に物を置かない

●フィルター（吸・排気パネル）目詰まり検知が働いて、通電を停止します。
●ロースター前面から煙が出たり、ロースターの取っ手が熱くなります。

■トッププレート・トップフレームに酸の強い食品が付いた場合はすぐにふき取る

●ジャム・レモン汁・梅などを使った食品。
（放置すると変色します）

■天面操作部・トップフレームをなべ底でこすったり、熱いなべを置かない

（変形したり、変色したり、傷付きます）

■空だきしたり、加熱し過ぎない

（調理物が燃えたり、なべが破損します）

■なべの下に紙などを敷かない

（なべの熱で紙が焦げます）

■調理以外に使わない

■冷えてからお手入れする

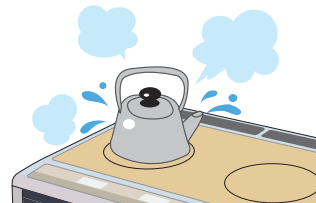
●使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱いため触れない。

「3kW」を使うとき（左IHヒーター）

■いため物・焼き物には使わない

（火力が強過ぎて、なべ底が変形します）

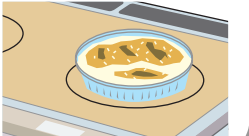
■湯を沸かすときは、沸騰したら火力を下げる

（火力が強過ぎて、吹きこぼれや沸騰時の泡が飛び散ります）

■ゆで物は、「3kW」のままで食材を入れない

（火力が強過ぎて、食材が吹きこぼれます）

（右IHヒーター）

■アルミ箔なべを加熱しない

●レトルトのグラタンなど水分の少ないもの。
（アルミ箔が溶けます）

ロースターを使うとき

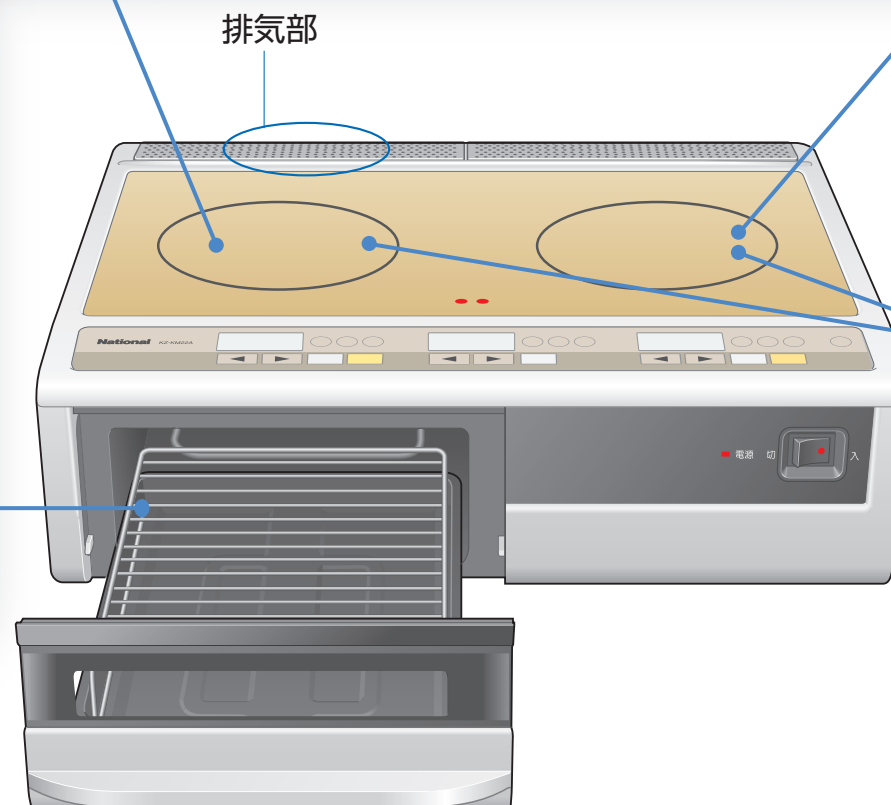
■高温部に注意する

●使用中、使用後しばらくは、扉・排気部などに触れない。
●たまった脂分を捨てるときは、脂にも注意する。
●調理後、扉を引き出したままにすると、天面操作部が熱くなる。

■扉の引き出しは、ゆっくりと

●持ち上げながら引き出したり、勢いよく引き出さない。
（受け皿から水がこぼれます）

■受け皿には水以外を入れない

●グリル用小石など。
（発火・発煙や、やけどをしたり、自動調理がうまくできません）

いため物焼き物をするとき（左・右IHヒーター）

■そばを離れない

■予熱の火力を弱めにする（加熱し過ぎない）

●少量の油を強火で加熱すると、油の温度が急激に上がり、発火します。
●なべ底が薄いもの・反っているものは強火で加熱すると赤熱します。

揚げ物をするとき（左・右IHヒーター）

■油の飛び散りを少なくするために

●材料をきちんと下ごしらえする。
（☞ 21ページ）
●なべの内側に水滴がついたまま油を入れない。
●油温が適温にならないうちに材料を入れない。
（油温が上がってくると、油が飛び散ります）

■顔を近づけない

（左・右IHヒーター）

■なべのふたを伏せて置かない

（ヒーターが入ると、加熱されます）

基本の使い方

準備

1. なべやフライパンを中央に置く
2. 電源スイッチを入れる

操作

1 ヒーター入　2 火力・温度調節　3 ヒーター切

ゆでる　煮る　蒸す　温める　焼く　いためる
左IHヒーター　右IHヒーター

右IH 切/入 → ◀ ▶ → 右IH 切/入

- ランプ点灯（火力「5」でスタート）
- 押すごとに　弱くなる　強くなる
- 弱 1 2 3 4 5 6 強
- ●火力調節の目安は…（☞ 16ページ）
- ランプ消える

■タイマーを使うとき（1分～9時間55分まで）

時間　分　取消―タイマー取消

- 1時間刻み
- 20分まで1分刻み　20分以降5分刻み
- ●押し続けると早送りできる
- 残り 1時間 12分 ―1分刻みで減る
- 時間がたつとブザーが鳴り、自動で切れる

3kWで沸騰させる
左IHヒーター（ゆでるときに便利）

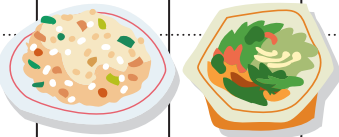
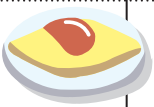
左IH 切/入 → ◀ ▶（3kW長押し） → 左IH 切/入

- ランプ点灯（火力「5」でスタート）
- ❶「強」にする　弱 1 2 3 4 5 6 強 3kW
- ❷約1秒押して「3kW」にする　弱 1 2 3 4 5 6 強 3kW
- ❸沸騰したら弱くする　弱 1 2 3 4 5 6 強 3kW
- ●3kWで約10分たつと自動的に「強」に下がります。
- ランプ消える

揚げる
左IHヒーター　右IHヒーター

揚げ物 切/入 → ◀ ▶ → 約7～10分（油量800g） → ブザーが鳴り、「予熱中」が消えたら揚げる → 揚げ物 切/入

- ランプ点灯（「180」でスタート）
- 押すごとに　低温へ　高温へ
- 180 予熱中
- ●温度調節の目安は…（☞ 21ページ）
- 180
- ●調理中に温度変更したときはブザーは鳴りません。
- ランプ消える

ご注意　●水や調理物を加熱していると、急に噴き出すことがまれにあります（突沸現象と言われるもの）。やけどなどにご注意ください。特にシチュー・みそ汁などを煮たり温めたりするときには、弱火でときどきかき混ぜてください。

IH調理のコツ 火力調節の目安

一般の料理本などで使われている「火加減」をIHで行うための目安です。
様子を見ながら火力を調節してください。

■なべの発熱量は材質により異なります。
鉄➡ホーロー➡有磁性ステンレス(18-0)➡ステンレス一層なべ(18-8、18-10)➡多層なべ➡アルミ・銅の順で弱くなります。
■アルミ・銅は、鉄・ステンレスよりも火力「強」が約10%弱くなります。
時間を長めにしてください。

一般的に使われる火力	とろ火	弱火		中火		強火			さらに強火
IHに表示される火力	弱	1	2	3	4	5	6	強	3kW (左IHのみ)
消費電力(約)※	120W	235W	370W	500W	700W	1,000W	1,450W	2,000W	3,000W

※消費電力は、鉄ホーローなべを使った場合です。

調理別のポイント

ゆでる

多量の湯を早く沸かすときは

左IHの3kWが便利

●3kWでは、火力を弱めてから材料を入れる。

タイマーが便利

メニュー例	沸騰まで	火力調節の目安
スパゲティ	火力 3kW	火力 4〜5 めんを入れてゆでる 8〜10分（めんにより調節）
菜菜	火力 3kW	火力 強 茎から入れ、葉がしんなりしたら取り出す
ゆで豚	火力 3kW	火力 2 アクを取りじっくりゆでる 40〜50分
根菜	火力 強（材料は水から入れる）	火力 4〜5 やわらかくなるまでゆでる

煮る

8段階の細かい火力を上手に使い分け

●煮立てるとき
➡火力 6〜強

●おでんなどサラッとした煮込み➡火力 2〜3

●シチューなどトロッとした煮込み➡火力 1〜2

焦げ付かないように

時々かき混ぜる

●温め直しも弱火でかき混ぜながら。

●みそ汁の温めは、なべ底のみそをかき混ぜてから火力 1〜2 で。

●突沸現象（☞15ページ）にご注意。

タイマーが便利　ときどきかき混ぜる

メニュー例	火力調節の目安	
煮魚	煮汁を煮立てる 火力 6	魚を入れて煮る 火力 2〜3 10〜15分
おでん	材料を煮立てる 火力 6	じっくり煮込む 火力 2 2〜3時間
ポトフ	豚肉をゆでてアクを取る 火力 強	豚肉がやわらかくなるまで煮込む 火力 2 約1時間 ➡ 野菜を加えて煮立てる 火力 強 ➡ 野菜がやわらかくなるまで煮込む（ときどきかき混ぜる） 火力 2 30〜40分

●長時間の煮込みには、タイマーがお勧め。
「切り忘れ防止」（☞32ページ）が働いて途中で切れることがありません。

IH調理のコツ 調理別のポイント

いためる

火力が強いので
すぐに高温になります

**予熱は火力4〜6
1〜2分で充分**

（油が少ないときは
さらに弱めの火力で）

●材料の準備・段取りを整えてから予熱する。
●油は充分になじませて。
（フッ素樹脂加工されていないものは特に念入りに）

※予熱が長過ぎると、なべの変形・調理物の焦げ付きや、温度過昇防止が働いて火力が低下する原因になります。

フライ返しなどで

材料全体を返しながらいためる

●材料がフライパンの底に留まると、焦げ付き・べちゃつきの原因に。

焦げ付きそうなときは
フライパンを

**浮かしたり
IHヒーターから
ずらす**

●一度に多くの量をいためないように。
※アルミフライパンは揺すると火力が下がることがあります。

〈いため物〉

メニュー例	予熱	火力調節の目安		
野菜いため	火力 6	材料をいためる 火力 6		
炒飯	火力 5	卵・焼豚などご飯以外の材料をいためる 火力 5		ご飯を加えていためる ➡火力 6
チンジャオロース	火力 5	香味野菜をいため油に香りを付ける 火力 5	材料を入れていためる ➡火力 6	調味料を入れてからませる ➡火力 5
マーボー豆腐	火力 5〜6	香味野菜をいためて油に香りを付け、豆腐以外を入れていためる 火力 5〜6	豆腐を加えて煮立てる ➡火力 6	水溶きかたくり粉でとろみを付ける ➡火力 4

〈いため煮〉　タイマーが便利　ときどきかき混ぜる

メニュー例	予熱	火力調節の目安			
肉じゃが	火力 4〜5	材料をいため合わせる 火力 4〜5	水を入れて煮立てる ➡火力 5	やわらかくなるまで煮込む ➡火力 2〜3（タイマー）25〜30分	
カレー	火力 5〜6	材料をいため合わせる 火力 5〜6	水を入れて煮立てる ➡火力 強	やわらかくなるまで煮込む ➡火力 2〜3	ルウを入れてとろみを付ける（ときどきかき混ぜる） ➡火力 1〜2

焼く

火力が強いので
すぐに高温になります

予熱は
1～2分で充分

（油が少ないときは
弱めの火力で）

●材料の準備・段取りを整えてから予熱する。

●油は充分になじませて。
（フッ素樹脂加工されていないものは特に念入りに）

※予熱が長過ぎると、なべの変形・調理物の焦げ付きや、温度過昇防止が働いて火力が低下する原因になります。

メニュー例	予熱	火力調節の目安
ステーキ	火力 6～強	片面につき約1分ずつ焼く（ミディアム程度） 火力 6～強
ハンバーグ（たねを焼く）	火力 4～5	片面に焼き色を付ける 火力 4～5 ➡ 裏返してふたをし、中まで火を通す 火力 2～3
ぎょうざ	火力 4～5	皮に焼き色を付ける 火力 4～5 ➡ 水を入れてふたをし、蒸し焼きにする（チリチリ音がしてきたらふたを取り、水分を飛ばす） 火力 4

焼きおにぎり・おもちを焼くとき

フライパンで

様子を見ながら焼く

●火力 3 で予熱して焼く。

●途中でしょうゆを塗り、2～3回裏返す。

●火力 3 で予熱。

●ふたをして火力 3～4 で焼く。

IH調理のコツ　調理別のポイント

焼く
卵調理のコツ

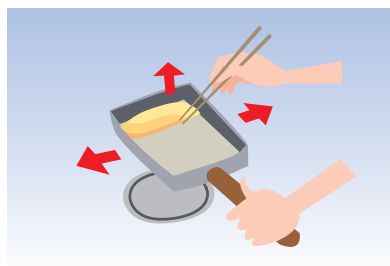
卵調理のコツ

ガスコンロの感覚よりも
弱めの火力で焼く

- 火力 3~4 で予熱して焼く。
※アルミ卵焼き器は予熱時間を1～2分長めに。
- 多めの油を入れて充分になじませる。
- フッ素樹脂加工されていないものは、特に念入りに。

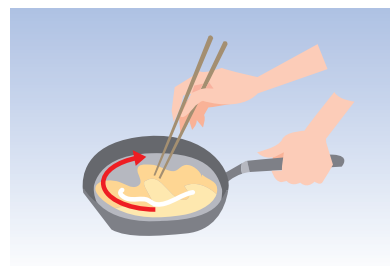
卵焼き

余分な油をふき取って、適温を確認
- 卵液を少し落とすと
ジュンと音がするくらい。
（温度が高過ぎるとくっ付きます）

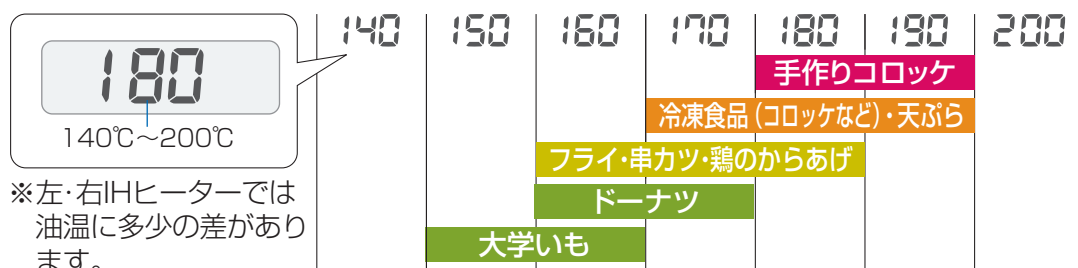
焼け付きそうなときは
浮かしたり、ずらす
※アルミ卵焼き器は、ずらすと
火力が下がることがあります。

薄焼き卵は予熱を利用
1. 表面が乾いてきたら、トッププレートから離す。
2. 裏返して、卵焼き器の余熱で焼き上げる。

オムレツ

油を切り、バターを加えて溶かす
- なべ肌にまんべんなく
行き渡らせる。

卵を一気に流し込み
全体を混ぜる
- 円を描くように、大きく素早く。

形を作るときは
フライパンを傾けてたたみ込む
- フライ返しを使うとたたみやすい。

■温度調節の目安（付属の天ぷらなべ･油800gの場合）

※左･右IHヒーターでは油温に多少の差があります。

温度調節を正しく機能させるために

必ず付属の天ぷらなべで

油は800gが基本

500ｇ未満の油では調理しない。（少ないと発火の原因に）

- なべは加熱部の中央に置く。
- なべ底が反ったり変形したら使わない。
- なべ底･トッププレートの汚れは取り除いて。
- トッププレートが熱いときに調理しない。
- 予熱を始めたら、油を継ぎ足したり、もう片方のヒーターに移動して揚げ物をしない。
- 熱い油を使って予熱しない。
- 何回か使って、茶褐色になったり濁った油は使わない。
- 沈んでいる揚げカスはこまめに取り除く。

揚げ物調理のコツと注意

■一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度までに

■油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえをする

- 材料に含まれている水分や空気は、加熱されると膨張して破裂するため。

切り目などを入れる

〈えび〉
尾の先を切る。

〈ししとう〉
縦に切り込みを。

〈いか〉
皮をむき、
両面に切り目を。

〈ゆで卵（うずらなど）〉
串などを刺す。

水分をふき取る

魚介類･しいたけ･ピーマンなどの野菜。

ドーナツなどの生地は

必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。

■揚げ過ぎに注意！

次の材料は、揚げ過ぎると破裂するので気を付ける。

- けんさきいか、するめいかなど
- コロッケ
- 中が空洞の野菜（ししとう、おくらなど）
- ゆで卵（うずらなど）

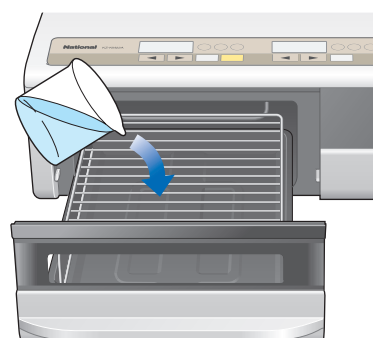
なべに揚げ残しがないか、常に確認を。

ロースターの使い方

準備

1. 焼き網を載せ水を入れる
2. 調理物を載せ扉を奥まで確実に閉める
3. 電源スイッチを入れる

受け皿には必ず水(約200ml)を入れる

- 水を入れずに使うと…
  - 調理物や落ちた脂分が燃えます。
  - ロースター受け皿高温検知が働いて、通電が停止します。
  - 「自動」でうまく焼けません。
- 続けて焼くときも、たまった脂分を捨て水を入れる。

お願い

- 自動調理中は扉を開けない。(うまく焼けません)
- 脂分の多い魚を焼いたときは煙が多いため、30秒程度待ってから扉を引き出す。

操作

自動で焼くとき(焼き魚)

メニューを選ぶ **自動** → ヒーター入 **切/入**(ランプ点灯) → 焼き上がるとブザーが鳴り自動で切れる

- 押すごとに…
  生・姿焼き → 切身/干物 → つけ焼き
  (表示:生·姿焼き 切身/干物 つけ焼き 弱 中 強)
- メニューと焼き加減の目安は…(☞24ページ)

■焼き加減を調節するとき
◀ ▶ 押すごとに 弱くなる 強くなる
(表示:生·姿焼き 切身/干物 つけ焼き 弱 中 強)

表示:(点滅)1分刻みで減る。(時間が確定すると点灯)

手動で焼くとき(焼きとり、焼きなすなど)

ヒーター入 **切/入** ランプ点灯(火力「強」でスタート) → 火力調節 ◀ ▶ 押すごとに 弱くなる 強くなる → ヒーター切 **切/入** ランプ消える

(表示:手動 弱 中 強)

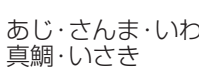
- 火力の目安は…(☞24ページ)

■タイマーを使うとき(1分〜30分まで)
分 1分刻み **取消** タイマー取消
- 押し続けると早送り。

(表示:手動 残り 15分)1分刻みで減る

時間がたつとブザーが鳴り自動で切れる

■自動メニューを選びまちがえたときは
- ヒーター「入」前は **取消** を押して、再操作する。
- ヒーター「入」後は **切/入** を押して、再操作する。
  ※30秒以上たっていたら手動で焼き直す。

■手動で連続して焼くときは
切/入 で切ってから受け皿に水を入れ、次の調理物を入れる。
- 切り忘れ防止機能やロースター受け皿高温検知が働いて、通電が停止します。

お知らせ

- 使い始めは、受け皿の滑りをよくするための油が煙やにおいとなって出ることがあります。
- ヒーターを切っても、内部の温度が高いときは約10分間冷却ファンの回る音がします。

ロースター調理のコツ（焼き加減・火力の目安）

■同じ魚でも季節・鮮度・大きさ・脂ののりなどによって、焼けぐあいは変わります。
焼き加減を調節してください。

自動

メニュー ＼ 焼き加減	弱	中	強
▶生・姿焼き	小あじ はたはた （小さめ、脂ののっているもの）◀	あじ・さんま・いわし 真鯛・いさき 生　魚	あじ（250g以上） 鯛（400g以上） ひらあじ・甘鯛 ▶（大きめ、水分の多いもの）
	塩さんま 塩蔵品		
▶切身/干物		塩さば 塩鮭 一塩ものの切り身	生さば 生鮭 生の切り身
	ししゃも さんまの開き （小さめ、薄め、よく乾燥したもの）◀	開き（あじ・ほっけ） かれい一夜干し 干物	
▶つけ焼き	手作りの みりんづけ （味の濃い、つけ時間の長いもの）◀	ぶりのつけ焼き さわらや鯛のみそづけ しょうゆづけ つけ焼き	

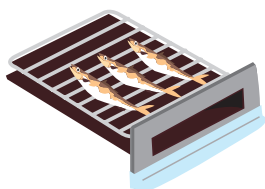
■調理物の種類・大きさ・数などによって、時間は変わります。様子を見ながら焼いてください。

手動

火力	弱（約980W）	中（約1260W）	強（約1550W）
自動で焼けないもの（貝類 鶏肉 野菜など）	みりん干し		うるめいわし 丸干し
	市販のみりんづけ		さざえのつぼ焼き いかの姿焼き いか・貝など
	ももつけ焼き 鶏　肉	焼きとり もも塩焼き 鶏　肉	焼きなす 焼きいも 野菜
			焼きおにぎり

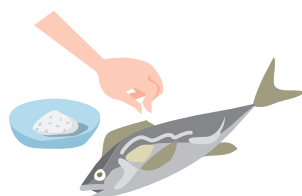
調理のポイント

自動／手動 共通

薄い部分は焦げやすいので
尾を手前に寄せる

こびりつき防止に
焼き網にサラダ油を塗る

- 厚みのある魚、貝類、野菜などは4cm以下にする。
- 冷凍の調理物は完全に解凍して焼く。
- はまぐりなど、開くとヒーターに当たるものは焼かない。

自動

焦げ過ぎや型くずれ防止に
姿焼きは尾ヒレにたっぷり化粧塩をする

火の通りをよくするために
切り身は皮に切り目を入れる

尾が反らないように
干物は皮面を下にする

焦げやすいので
つけ焼きはたれをふき取る

〈基本のたれ〉
- しょうゆ………大さじ4
- みりん…………大さじ3
- 酒………………大さじ1
- 砂糖……………大さじ2

みそづけは、みそを洗い流してふく

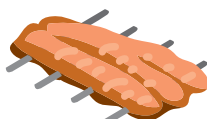
■焼き時間の例（焼き加減「中」の場合）

さんま塩焼き（1～4尾）	14～19分	あじ開き（1～2枚）	9～12分
甘塩鮭（1～4切）	9～12分	ぶりつけ焼き（1～4切）	10～14分

手動

加熱すると反るので
いかは切り目を入れる

- 大きいものは切り分ける。

あなごなどは串を刺す

皮付きの鶏もも肉は
皮に穴を開ける

- 皮を上にして焼く。

破裂を防ぐために
なすは表面に穴を開ける

焼きおにぎりは
4～5分たったら
ハケでしょうゆを塗る

■火力と焼き時間の目安　（タイマーが便利）

みりん干し（小6枚）	火力 弱	4～8分	
みりん干し（中2枚）	火力 弱	6～8分	
うるめいわし丸干し（8～10尾）	火力 強	6～8分	
いか姿焼き（2はい）	火力 強	8～10分	
さざえつぼ焼き（5個）	火力 強	10～12分	
焼きとり（6本）	火力 中	12～15分	
もも肉つけ焼き（2枚）	火力 弱	16～20分	
もも肉塩焼き（2枚）	火力 中	16～18分	
焼きなす（3本）	火力 強	15～20分	
焼きいも（3本）	火力 強	20～25分	
焼きおにぎり（4個）	火力 強	10～15分	

お手入れ（トッププレート・本体・天ぷらなべ）

●お手入れは、電源スイッチを切り、冷えてから。

きれいにお使いいただくために
毎日必ずお手入れを…
調理物・油が焼き付くと取りにくくなります。

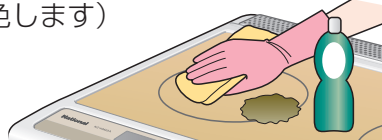
トッププレート

軽い汚れ

絞ったふきんで、ふき取る

油汚れ

台所用洗剤(中性)**を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取る**

●酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤・住宅用合成洗剤など）は使わない。（変色します）

取りにくい汚れ

クリームタイプの磨き粉(ジフなど)**を付け、丸めたアルミ箔でこすり取る**

■それでも取れないときは(別売品)

広い面積の汚れ

品名：スーパーボンナミIHクリーナー（クリームタイプ）
品番：AD-KZ061(2本セット)
希望小売価格：1,995円(税抜1,900円)

部分汚れ

品名：IH調理器具専用「プレートのよごれとり」（消しゴムタイプ）
品番：AKZ-C1
希望小売価格：945円(税抜900円)
使い方：トッププレートが乾いているときに消しゴムのようにこすって取る。

●いずれもナショナル製品取扱店でお求めください。（2004年9月現在）
●それぞれの注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

トップフレーム

調味料が付いたとき、すぐにふき取る

（放置すると、汚れが残ります）

アドバイス

なべ底の汚れも取り除く

●トッププレートに焼き付いて汚れの原因に。

吸・排気パネル

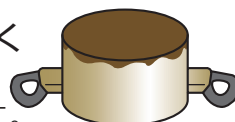
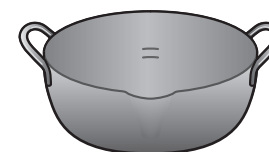
台所用洗剤(中性)**を薄めてスポンジで洗う**
（食器洗い乾燥機でも洗えます）

●汚れて目詰まりしたまま使わない。
（フィルター(吸・排気パネル)目詰まり検知が働いて、通電が停止します）
●たわし・磨き粉は使わない。（表面が傷付きます）
●変形させない。

天面操作部／本体正面

台所用洗剤(中性)**を薄めてふきんにしみ込ませてふき取る**

（放置すると、汚れが残ったり天面操作部が損傷する原因になります）

●強くこすったり、スポンジのナイロン面・ナイロン製ネットに入ったスポンジは使わない。（表面が傷付きます）

天ぷらなべ（付属品）

（フッ素樹脂加工）

1 **台所用洗剤**(中性)**を薄めてスポンジで洗う**

●金属製のたわし・スポンジのナイロン面・ナイロン製ネットに入ったスポンジは使わない。（フッ素樹脂がはがれます）

なべ底の汚れも取り除く

●汚れがこびり付いたまま使わない。
（油温がずれたり、揚げ物そりなべ検知が働いて通電が停止します）

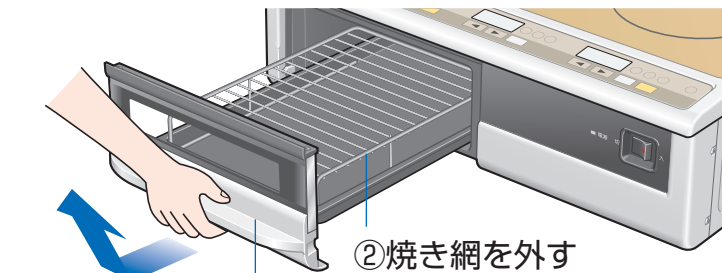
2 さび防止のため
水分をふき取り、食用油を塗る

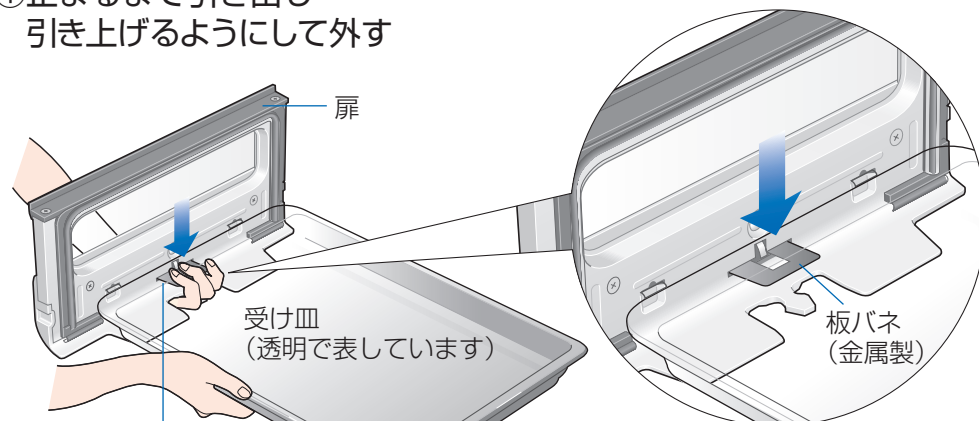
●水分が付いたまま放置しない。（さびます）

お手入れ ロースター

焼き網は､ご使用のたびにお手入れを…
汚れが､こびり付くと魚が取れにくくなります｡

ロースター部
（扉 受け皿 焼き網）

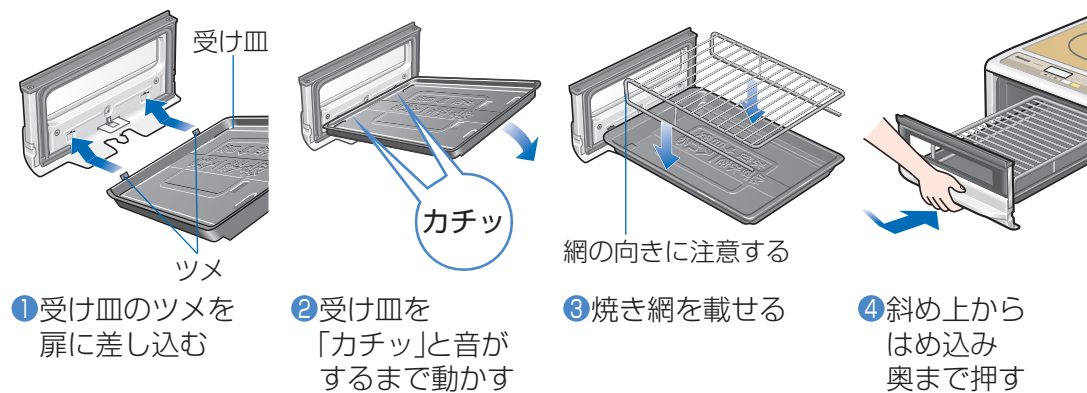
❶ 扉･受け皿･焼き網を外す

①止まるまで引き出し
引き上げるようにして外す

アドバイス
●焼き網を水につけておくと､お手入れしやすくなります｡

③受け皿の下側から
扉裏側の下にある板バネを
引きながら

④扉を受け皿側に倒すように
して､ツメを外す

❷ 台所用洗剤(中性)を薄めてスポンジで洗う

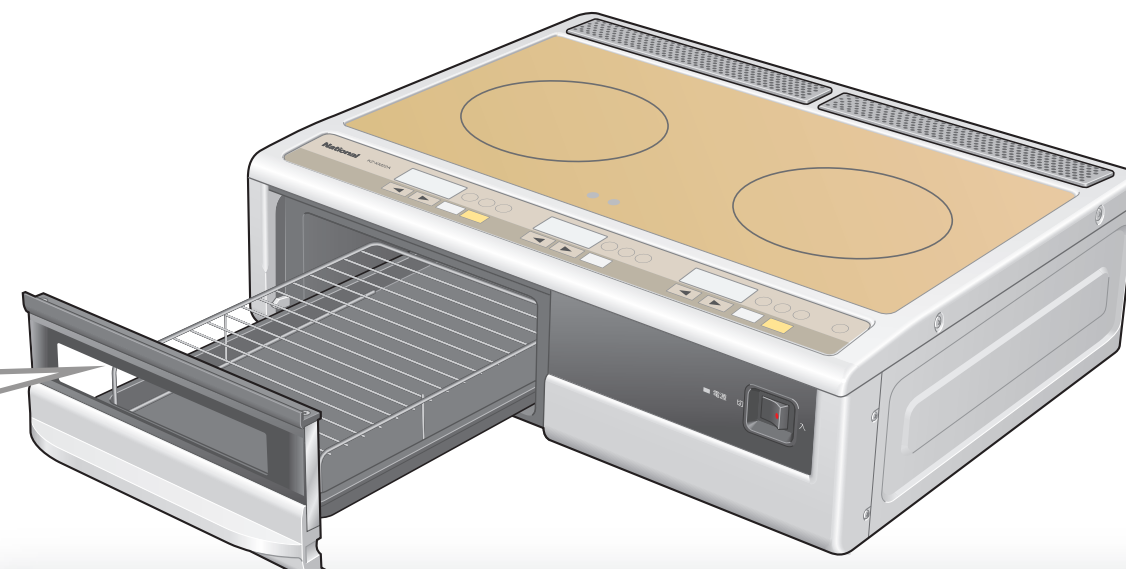
●たわし･磨き粉は使わない｡（表面が傷付きます）
●焼き網をスポンジのナイロン面や､ナイロン製ネットに入ったスポンジでこすったり､食器洗い乾燥機に入れない｡（フッ素樹脂がはがれます）
●扉を食器洗い乾燥機に入れない｡（パッキン･樹脂部が変形します）

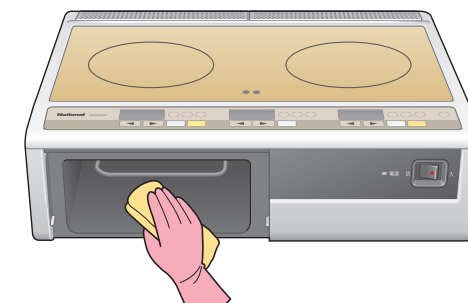
■取り付けるとき

❶受け皿のツメを扉に差し込む

❷受け皿を「カチッ」と音がするまで動かす

❸焼き網を載せる

❹斜め上からはめ込み奥まで押す

庫内

❶ ロースター部を取り出す

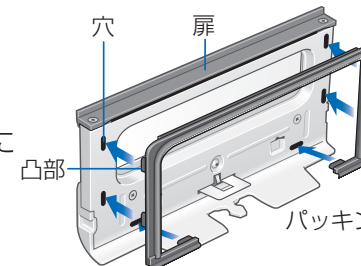
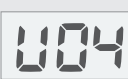
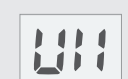
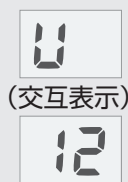
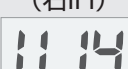
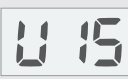
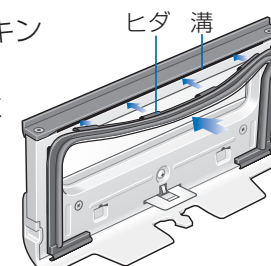
❷ 台所用洗剤(中性)を薄めてふきんにしみ込ませてふき取る

部品の交換

お買い求め先にご相談ください｡

部品名	部品番号	希望小売価格
パッキン(消耗部品)	AZE99-303	1,155円(税抜1,100円)
焼き網 (消耗部品)	AZC83-224	1,785円(税抜1,700円)
天ぷらなべ	KZ-JJ112-307	2,100円(税抜2,000円)

※2004年9月現在

■パッキンを交換するときの目安
柔軟性がなくなったり､扉のすき間から煙が漏れ出したら交換する｡

❶古いパッキンを引っ張って外す
❷新しいパッキンの凸部を扉裏側の穴に強く押し込む（左右3か所ずつ）

❸扉裏側の溝にパッキンを添わせる
❹ヒダ(4か所)を溝に差し込み､全体を完全に押し込む

●パッキンが外れていたり浮いていると､扉から煙が出たり､自動調理がうまくできません｡

次の表示が出たら…

■安全機能が働くと、「ピピ…」とブザーが鳴って、表示でお知らせします。

表　示	原　因	直し方	参照ページ
U04	**フィルター**（吸・排気パネル）**目詰まり検知** ●IHヒーター使用時に、吸・排気パネルをふさいでいたり、ほこりがたまっていたりして、本体内部の温度が高くなった。	●吸・排気パネルをふさいでいるものを取り除く。	–
		●吸・排気パネルを手入れする。 （自動的に加熱を始めます）	27

●次の方法で直し、切/入キーで表示を消す。

表　示	原　因	直し方	参照ページ
	ロースター受け皿高温検知 ●ロースター受け皿に水を入れていなかったり、途中で水がなくなった。	●焼けぐあいを確かめ、焼き足らないときは受け皿に水（約200ml）を入れて手動で焼けぐあいを見ながら焼く。	22
	●手動で連続して焼くときに通電を切らずに焼いた。	●（切/入）でヒーターを切ってから、受け皿に水を入れて焼く。	
 （交互表示）	**ロースター異常高温検知** ●ロースター庫内の発火などで温度が異常に上がった。	❶すぐに電源スイッチを切る。 ❷吸・排気パネル全体をぬれたタオルでふさぐ。 ❸ブレーカーを切る。 ●炎が消えるまで扉を開けない。	11
（左IH） （右IH）	**空焼き自動OFF** ●空焼き状態が約15分続くと、自動的に通電を停止する。 ※なべの種類により、停止までの時間が異なります。 ※火力が弱い場合や、なべの種類によっては、この機能が働かないことがあります。	●なべに調理物を入れて再度キー操作する。	–
U 15 または 表示に対し、油温が高く感じたり低く感じる	**揚げ物そりなべ検知** ●なべ底に約2mm以上の反りがあったり、変形している。	●底が反ったり、変形していないなべを使う。	21
	●トッププレートやなべ底に、異物や汚れがこびり付いている。	●異物や汚れを取り除く。	26
	●トッププレートが熱いときに揚げ物をした。	●トッププレートが冷えてから、揚げ物をする。	21
	●熱い油を使って予熱した。	●常温の油を使って予熱する。	
	●予熱を始めてから、油を継ぎ足したり、もう片方のヒーターに移動して揚げ物をした。	●再度、温度設定し直す。	
	●（揚げ物 切/入）で煮炊き・湯沸かしをしたり、アルミなべを加熱すると、表示することがあります。		–

●次の方法で直し、切/入キーで表示を消す。

表示	原因	直し方	参照ページ
U31 アルミ・銅なべを加熱すると表示	**右IHヒーター高温検知** ●なべの底径が15cm未満。	●底径15～26cmのなべを使う。	9
	●なべ底に反りがあったり、変形している。	●底が反ったり、変形していないなべを使う。	9
	●なべ底に異物や汚れがこびり付いている。	●異物や汚れを取り除く。	26
	●なべがヒーターの中央からずれている。	●なべをヒーターの中央に置く。	14

（処置をしないで放置すると、表示が消えて加熱を始めますが、温度が上がると再び表示することがあります。）

表示	原因	直し方	参照ページ
IHヒーターの表示部が点滅し、1分後に消灯	**なべなし自動OFF** ●なべを置いていない。	●なべを置く。	14
	●使用中に、なべを外した。	●なべを置く。	14
	●なべがヒーターの中央から大きくずれている。	●なべをヒーターの中央に置く。	14
	●使えないなべを使っている。	●IHヒーターで使えるなべを使う。	6

■以上の処置で直らないときや H が出たときは…

表示	内容	処置
H	H01　H02　H06　H11　H12 H13　H14　H15　H20　H23 H31　H32　H33　H34　H35 H36　H37 （H と数字が交互表示） H 03　H 04　H 05　H 24	●電源スイッチを「切」→「入」してみる。 ●**表示が消えない場合は故障です** ➡電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容をお買い求め先にご連絡ください。

故障かな?

●故障ではありません。修理を依頼される前にご確認を。

■ヒーターが入らない・切れている

こんなときは	原　因	直し方	参照ページ
IHヒーターが入らない	●電源スイッチを入れていない。 ●オールロックしている。	●電源スイッチを入れる。 ●ロック解除する。	5
揚げ物が入らない	●揚げ物は、左・右IHヒーターを同時には使えません。（キーを押してもブザーが鳴り、受け付けません）		4 5
使用中にヒーターが切れていた	**切り忘れ防止機能** ●キー操作しないまま一定時間が過ぎると、ブザーで知らせてヒーターが切れます。 ●IHヒーター‥約45分 ●ロースター…約30分	●再度、キー操作する。 ※長時間の煮込みにはタイマーをお勧めします。	－

■火力が弱くなる

こんなときは	原　因	直し方	参照ページ
左IHヒーター 右IHヒーター 火力感がなくなる	**温度過昇防止機能** ●なべ底の温度が上がり過ぎると、自動的に通電をコントロールします。（いため物・焼き物の予熱時間が長過ぎたときなどに、よく働きます）温度が下がると、自動的に火力は強くなります。		－
	●二つ以上のヒーターを同時に使うと、総消費電力が4,800Wを超えないようにするため、左・右IHヒーターの最大火力を自動的に制御します。 ●揚げ物をしている場合は、もう一方のIHヒーターの火力を制御します。		－
	●「IH用」と表示している土なべなど、IHヒーターが高温になるなべを使った。	●土なべは「IH用」と表示していても使わない。	8
左IHヒーター 「3kW」火力で ●勝手に「強」に下がる ●キーを押しても「3kW」に上げられない	●次の場合は、左IHヒーターの「3kW」は使えません。 ●ロースターを使うとき ●右IHヒーターで揚げ物をするとき （キーを押してもブザーが鳴り、火力は上がりません）		－
	●「3kW」火力のままで10分間使い続けた。	●再度 ▶3kW長押し を押す。	15
	●「3kW」は火力が強いので、安全のためにキーを押しても簡単に受け付けないようにしています。	● ▶3kW長押し を1秒間押す。	15
右IHヒーター ●「強」火力が弱い	●アルミ・銅なべは、鉄・ホーローなどのなべに比べて、「強」の火力感が約10%弱くなります。	●加熱時間を長めにし、様子を見ながら調理する。	16

■火力が弱くなる

こんなときは	原　因	直し方	参照ページ
右IHヒーター ●火力が勝手に下がる	●次のようなアルミなべやフライパンは、使用中に少し動くことがあります。 ※動くと自動的に火力が下がります。（数段階下がる場合があります） ●底径が15cm未満のなべ ●口径が24cm未満のフライパン ●軽くてうすいもの ●底が変形しているもの	●なべは底径が15～26cmのもの。 ●フライパンは口径24cm以上のもの。 底が厚手のものか、内側に少し反っているもの。 ●重さは、調理物と合わせて約700g以上に。	9
	●揺すったり、ヒーターからずらした場合も火力が下がります。	●トッププレート・なべ底がぬれている場合は、使用前にふく。	–

■本体から音がする（冷却ファン）

こんなときは	原　因	参照ページ
音が大きくなったり小さくなったりする	●冷却ファンは、火力によって運転モードを3段階に分けています。 次の場合は、高速運転するためファンの音が大きくなります。 ●左IHヒーターの火力を「3kW」に上げたとき ●右IHヒーターで、アルミ・銅なべを火力「強」や「6」で加熱したとき	–
電源スイッチを切ったあともファンの音がする	●本体内部の温度上昇を抑えるため、冷却ファンが回っているためです。 温度が下がると、自動的に冷却ファンは止まります。	–
扉の周囲から風が出る	●冷却ファンが回ると、吸・排気パネル以外に、扉の周囲からも風が少し出ます。	–

■その他

こんなときは	原　因	直し方	参照ページ
ロースターのヒーターがついたり消えたりする	●自動的に温度調節しているためで、故障ではありません。		–
揚げ物の ●予熱時間が長過ぎる ●油温が低い	●トッププレートが熱いときに揚げ物をした。	●トッププレートが冷えてから、揚げ物をする。	21
	●何回か使って、茶褐色になったり濁った油を使った。	●できるだけ新しい油を使う	
	●なべ底に揚げカスがたまっている。	●揚げカスをこまめに取る。	
加熱中になべから音がする	●なべの種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの共振音がすることがあります。 （取っ手にわずかな振動を感じることがあります）	●なべの位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。	–
	●加熱中になべを外すと、「ピン」という短い金属音がすることがあります。		–
右IHヒーターで加熱すると「カチッ」と音がする	●鉄のなべ・フライパンを使った場合、材質を検知して加熱方法を切り換えるときの音です。故障ではありません。		–

保証とアフターサービス （よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は まず、お買い求め先へお申し付けください。

●**転居や贈答品などでお困りの場合は**
- 修理は、「修理ご相談窓口」へ！
- その他は、「お客様ご相談センター」へお問合せください。

●**保証書**（別添付）
お買い上げ日・お買い求め先などの記入を確かめ、お買い求め先から受け取り、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

●**補修用性能部品**：弊社は、IHクッキングヒーターの機能を維持するために必要な部品を、製造打ち切り後6年間保有しております。

修理を依頼されるとき

「次の表示が出たら…」「故障かな？」（☞30～33ページ）でご確認のあと、直らないときは電源スイッチとブレーカーを切り、お買い求め先へご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容
①品名「IHクッキングヒーター」　②品番
③お買い上げ日　④故障の状況（できるだけ具体的に）
⑤ H 表示が出たとき（故障）は、その表示内容

●**保証期間中は**：保証書の規定に従って、出張修理をさせていただきます。

●**保証期間後は**：診断をして、修理できる場合、ご要望により修理させていただきます。
（出張診断のみでも料金がかかることがあります）

●**修理料金は、次の内容で構成されています。**

技術料	診断・修理・調整・点検などの費用です。
部品代	修理に使用した部品および補助材料代です。
出張料	ご依頼により、技術者を派遣する費用です。

●**ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて**（☞裏表紙）

修理に関するご相談

ナショナル パナソニック **修理ご相談窓口**

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- 電話をかけられますと、まずNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話やPHS等の場合は、直接各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル パナソニック **お客様ご相談センター**　365日 受付9時～20時

- **電話** フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは 365日）
- **FAX** フリーダイヤル **0120-878-236**
- **携帯電話・PHSでのご利用は…06-6907-1187**

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

各地域の「修理ご相談窓口」

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	☎(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市大字浜田字豊田364	☎(017)775-0326
秋田	秋田市東通り2丁目1-7	☎(050)5519-6348
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	☎(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	☎(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	☎(024)991-9308

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	☎(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	☎(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	☎(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	☎(025)286-0171

中部地区

地域	所在地	電話
石川	金沢市横川3丁目20	☎(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	☎(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	☎(0776)25-5001
長野	松本市寿北7丁目3-11	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市駿河区有東2丁目3-22	☎(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	☎(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	久居市野村町宇山神421	☎(059)255-1380

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	☎(078)272-6645

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	☎(086)242-6236
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	☎(082)295-5011
山口	山口県吉敷郡小郡町下郷220-1	☎(083)973-2720

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	☎(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	☎(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	☎(089)905-7544

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	☎(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

1005

仕様

項目		仕様
電源		単相200V（50-60 Hz 共用）
消費電力		4,800 W
大きさ（約）		幅590 mm×奥行521 mm×高さ180 mm
ロースター焼き網	大きさ（約）	幅220 mm×奥行295 mm
	上ヒーターまでの高さ（約）	50 mm
質量（約）		21.5 kg

	左IHヒーター	右IHヒーター	ロースター
消費電力	3,000 W※	2,000 W※ （アルミ・銅の加熱時 2,200 W）	1,550 W
火力調節（約）	9段階調節 120 W相当～3,000 W	8段階調節 120 W相当～2,000 W （アルミ・銅の加熱時 150 W相当～2,200 W）	手動：3段階調節 自動：980 W相当～1,550 W
揚げ物温度調節（約）	7段階調節 140～200 ℃	7段階調節 140～200 ℃	――
調理タイマー	1分～9時間55分	1分～9時間55分	1分～30分

※左・右IHヒーターの消費電力は、鉄ホーローなべを使った場合です。

●待機電力…ゼロ（電源スイッチが「切」の状態）

■二つ以上のヒーターを同時に使うときは
総消費電力量が4,800Wを超えないようにするため、左・右IHヒーターの最大火力を自動的に制御します。

■揚げ物をしながら、他のヒーターを同時に使うときは
揚げ物温度調節を優先するため、もう一方のIHヒーターの最大火力を自動的に制御します。

●火力表示は変わりません。
※ただし、左IHヒーターの火力を「3kW」で使っている場合は「強」に下がります。
（キーを押してもブザーが鳴り、火力は上がりません）

愛情点検	長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を!

こんな症状はありませんか	●トッププレートにひび割れなどが発生した。 ●冷却ファンが回らなくなった。

このような症状のときは、事故防止のため、使用を中止し、電源スイッチを切って、必ずお買い求め先に点検をご相談ください。

便利メモ おぼえのため記入されると便利です。

お買い上げ日	年　月　日	品　番	KZ−KM22A
お買い求め先	☎（　）　−	お客様ご相談窓口	☎（　）　−

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

松下電器産業株式会社および松下グループ関係会社（以下「当社」）は、お客様よりお知らせいただいたお客様の氏名・住所などの個人情報（以下「個人情報」）を、下記の通り、お取り扱いします。

1. 当社は、お客様の個人情報を、ナショナル パナソニック製品のご相談への対応や修理およびその確認などに利用させていただき、これらの目的のためにご相談内容の記録を残すことがあります。
   なお、修理やその確認業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく業務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供いたしません。
2. 当社は、お客様の個人情報を、適切に管理します。
3. お客様の個人情報に関するお問合せは、ご相談いただきましたご相談窓口にご連絡ください。

※心臓用ペースメーカーをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

松下電器産業株式会社　IHクッキングヒータービジネスユニット

〒651-2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

ZY02−3713
S0804Y5036